Lycées

LES LYCEES A L'HONNEUR : QUAND LES RESTAURANTS SCOLAIRES RELEVENT LE "DEFI CANT'OCC" AVEC BRIO !

La restauration scolaire est au cœur de nombreux objectifs, traduisant des changements sociétaux : menu végétarien, approvisionnement de qualité, réduction des déchets… Ces mutations mettent les équipes de cuisine au défi de renouveler leurs pratiques, d'adapter au mieux leur prestation aux attentes des élèves ; de hisser les « cantines » à un niveau de qualité permettant de leur donner une place stratégique au sein des lycées et de la vie de l'élève.

Afin d'accompagner au mieux ces changements et de valoriser les dynamiques vertueuses, la Région Occitanie a mis en place depuis le début de l'année 2024 une labellisation des services restauration des lycées publics : le label CANT'OCC.

Les lycées engagés sont accompagnés par les équipes de la Direction de l'Education, de la Jeunesse et de l'Orientation Scolaire (DEJOS), puis audités par Ecocert, organisme de contrôle. Les conclusions de ces audits sont ensuite présentées en commission spécifique, rassemblant les parties prenantes de la restauration scolaire : membres du CRJ, FCPE, représentants de lycées, élus régionaux, centrale Occitalim…

23 LYCEES LABELLISES CANT'OCC EN 2025 !

Cette commission a statué sur l’obtention du label aux 23 lycées audités (contre 14 lycées labellisés en 2024).

Le lycée Victor Hugo de Colomiers

Ce résultat témoigne de **l’engagement des équipes à proposer une restauration de qualité au quotidien aux lycéens** : approvisionnement local, réduction des déchets, diversification des protéines, menus équilibrés et faits maison, mobilisation et sensibilisation des convives…